



LE JARDIN
Par Julien Gourmelen
ÉLICE

R E S T A U R A N T

DÉGUSTATION

En 6 temps

MILLE-FEUILLE DE SARRASIN CROUSTILLANT,
SAUMON MARINÉ 24 HEURES,

Crèmeux au caviar de hareng, poireaux fondants

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, CECINA DE BŒUF AFFINÉE 18 MOIS,

Croquant de pomme acidulée

LOTTE EN POT AU FEU, FOIE GRAS POÊLÉ,

Légumes d'automne, lard rôti, bouillon perlé

SUPRÊME DE PIGEON DE MONSIEUR LE MEUR,
LANGOUSTINE CROUSTILLANTE,

Panais vanillé, pakchoï, jus de carcasse

Supplément 16 € :

CHARIOT DE FROMAGES ET SES CONDIMENTS

PRÉ-DESSERT

Granité Cidre, citron vert

TARTE CITRON INVERSÉE, CRÉMEUX ACIDULÉ,

Sorbet citron vert, meringue croquante, chantilly coco

- 92€ -

hors boissons, prix nets, taxes et service inclus

Accord mets & vins quatre verres (12cl) : 44€

Origine viande : France

